Las salsas son parte fundamental del repertorio de toda buena cocinera. En este libro le ofrecemos una gran variedad de recetas de salsas saladas y dulces, así como aliños de todo tipo; igualmente incluimos algunos *chutneys*, acompañamientos y salsas de la cocina mexicana con algunas sugerencias para su utilización.

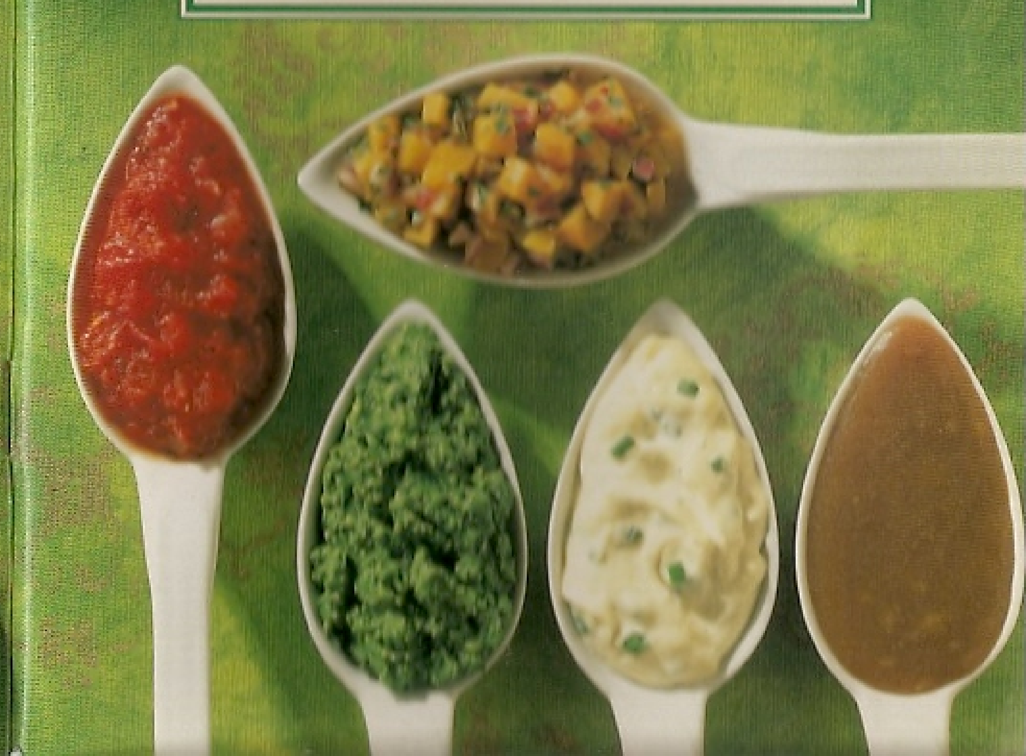
KÖNEMANN


ISBN 3-8290-1256-X

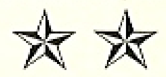
9 783829 012560

Anne Wilson

Salsas y y Aliños



Indicaciones prácticas

Para principiantes	Para cocineros con poca experiencia	Para cocineros avanzados
		

En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida –con capacidad de 250 ml– tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso medio de los huevos a emplear en las recetas es de 60 g. La capacidad y el peso de las conservas varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos escoger el que más se aproxime al indicado en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

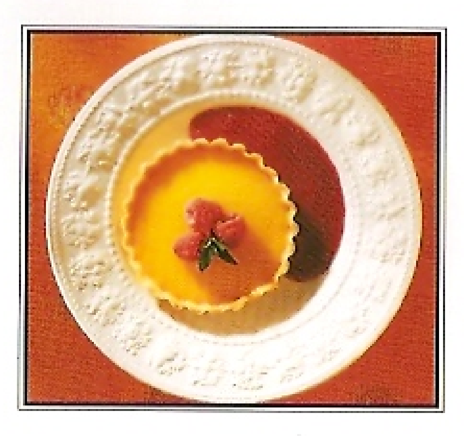
Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada o 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Este libro ha sido producido por
Murdoch Books, Wharf 8/9, 23 Hickson Road, Miller's Point, NSW 2000 Australia
Título original: *The Essential Book of Sauces & Dressings*

Bonner Str. 126, D-50968 Köln
Traducción del inglés: Miguel Ortega Azcárate para J. Miguel Storch de Gracia
Redacción y maquetación: J. Miguel Storch de Gracia, Pilar Seidenschnur
Impresión y encuadernación: Miracle Printing Co., Ltd.
Printed in Hong Kong, China – Impreso en Hong Kong, China
ISBN 3-8290-1256-X

10 9 8 7 6 5

Salsas y Aliños



KÖNEMANN

SALSAS SALADAS

Mejore el sabor y el aspecto de sus platos, incluso los más sencillos, con una deliciosa salsa. Elija en nuestra Carta de Salsas (páginas 60 a 63) las que más le agraden.

SALSA BEARNESA

☆ **Preparación:** *10 min*
Tiempo de cocción: *10 min*
Raciones: *para ¾ de taza*

⅓ de taza de vinagre blanco
2 cebolletas, picadas finas
2 cucharaditas de estragón fresco picado
6 granos de pimienta
2 yemas de huevo
125 g de mantequilla, derretida
sal y pimienta blanca

1. Ponga en un cazo el vinagre, la cebolleta, el estragón y la pimienta; llévelo a ebullición, baje el fuego y deje que cueza hasta que se reduzca un tercio. Déjelo enfriar y cuélelo sobre un cuenco resistente al calor.
2. Añada las yemas, ponga el cuenco al baño maría y bata la mezcla hasta que quede pálida y espumosa. Añada poco a poco la mantequilla, removiendo bien entre cada adición para que se ligue; la salsa deberá quedar espesa y suave. Sazone y sirva al momento.

Para carne a la plancha o *grill*, rosbif y salmón a la plancha.

SALSA DE PIMIENTA VERDE

☆ **Preparación:** *5 min*
☆ **Tiempo de cocción:** *5 min*
Raciones: *4-6*

2 cucharaditas de pimienta verde en grano, en conserva
carne o pollo (vea abajo)
½ taza de caldo de pollo
½ taza de nata
2 cucharaditas de brandy

1. Escurra y seque los granos de pimienta; resérvelos. Dore en una sartén la carne que prefiera; sáquela y tápela para mantenerla caliente.
2. Vierta el caldo sobre el jugo de la sartén y remueva a fuego lento hasta que empiece a hervir; añada la nata y los granos de pimienta y déjelo cocer 2 minutos, sin dejar de remover. Eche el brandy y cueza 1 minuto más. Sirva inmediatamente.

Para carne a la plancha o *grill* y filetes de pollo a la plancha.



Salsa bearnesa (arriba) y Salsa de pimienta verde en grano



Salsa cremosa de champiñón (arriba) y Salsa para asados

SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑÓN

*
Preparación: *10 min.*
Tiempo de cocción: *7 min.*
Raciones: *4*

carne o pollo (vea abajo)
30 g de mantequilla
350 g de champiñones, en láminas
2 cucharadas de vino blanco
1/2 taza de caldo de pollo
1/2 taza de nata
1 diente de ajo, majado
1 cucharada de cebollino fresco picado

1. Dore en una sartén la carne o el pollo, según prefiera; sáquela de la sartén y tápela para mantenerla caliente. Derrita la mantequilla sobre el jugo de la carne que ha quedado en la sartén, añada el champiñón y rehóguelo a fuego medio 5 minutos o hasta que quede blando y dorado.
2. Incorpore el vino, el caldo, la nata y el ajo, llévelo a ebullición y déjelo cocer destapado 2 minutos, sin dejar de remover, hasta que la salsa se reduzca un poco. Añada el cebollino, remueva y sirva.

Para filetes de ternera o de pechuga de pollo a la plancha.

SALSA TRADICIONAL PARA ASADOS

*
Preparación: *5 min.*
Tiempo de cocción: *5 min.*
Raciones: *4-6*

cualquier carne asada de su elección (vea abajo)
el jugo del asado que queda en la fuente
2 cucharadas de harina
1 taza de caldo de carne o de pollo
sal y pimienta

1. Saque la carne de la fuente de asar y resérvela. Ponga la fuente sobre el fuego de la cocina, espolvoree la harina y remuévala con el jugo de la carne. Manténgala a fuego medio durante 1 o 2 minutos removiéndola con una espumadera.
2. Vierta poco a poco el caldo mientras rasca el fondo de la sartén para incorporar a la salsa cualquier resto pegado. Compruebe que la harina esté bien desleída antes de añadir más caldo, así evitará que la salsa quede grumosa. Lleve la salsa a ebullición y déjela cocer 1 minuto, sin dejar de remover. Sazone al gusto y sirva inmediatamente. Puede colar la salsa para quitarle cualquier parte oscura o residuo.

Para rosbif y cordero, pollo o cerdo asados.

Salsa de vino tinto

* ***Preparación:*** *5 min*
Tiempo de cocción: *10 min*
Raciones: *4*

la carne que prefiera (vea abajo)
30 g de mantequilla
1 cebolla pequeña, en juliana
1 cucharadita de harina
2 cucharaditas de azúcar morena
3/4 de taza de vino tinto
sal y pimienta negra molida

1. Ase la carne en la sartén, sáquela y manténgala caliente. Derrita la mantequilla y sofría despacio la cebolla 5 minutos, hasta que esté muy blanda. Eche la harina y el azúcar y rehogue 1 minuto.
2. Vierta el vino poco a poco, sin dejar de remover; cuando hierva, déjelo cocer a fuego lento 5 minutos hasta reducirlo a la mitad. Sazone y sirva.

Para filetes de ternera y chuletas de cordero a la plancha.

Salsa de hierbabuena

* **Preparación: 5 min**
Tiempo de cocción: *5 min*
Raciones: *6-8*

1/4 de taza de agua
1/3 de taza de azúcar
2 cucharadas de vinagre de malta
1/3 de taza de hierbabuena fresca picada

1. Ponga en un cazo a fuego lento el agua y el azúcar; remueva hasta que se disuelva. Cuando hierva, baje el fuego y cuézalo 3 minutos sin remover.
2. Retírelo del fuego y mézclelo en una salsera con el vinagre y la hierbabuena.

Sírvala a temperatura ambiente con cordero asado.

Salsa de pan

* ***Preparación:*** *1 min*
Tiempo de cocción: *25 min*
Para *1 taza*

2 clavos de olor
1 cebolla mediana, pelada
1 taza de leche
1 hoja de laurel
3 rebanadas de pan, desmigado
1/4 de taza de nata

1. Pinche los clavos en la cebolla y cuézala con el laurel en la leche; cuando hierva, retírelo del fuego, tape y deje en infusión 10 minutos. Quite la cebolla y el laurel.
2. Eche las migas, sazone y cuézalo tapado 10 minutos. Eche la nata, remueva y sirva.

Sírvala caliente con pollo o pavo asados.



Salsa de vino tinto, Salsa de hierbabuena y Salsa de pan



Salsa Ángel (arriba) y Salsa de setas

SALSA DE SETAS SHIITAKE

Preparación: *15 min*
Tiempo de cocción: *10 min*
Raciones: *4-6*

30 g de mantequilla
200 g de setas *shiitake*, picadas
1 cucharadas de licor Muscat
1/4 de taza de caldo de carne enriquecido
2 cucharadas de mostaza en grano
3/4 de taza de nata
sal y pimienta recién molida
1 cucharada de perejil picado

1. Derrita la mantequilla y rehogue las setas a fuego medio hasta que se ablanden.
2. Ponga el *muscat* y remueva hasta que esté casi evaporado. Eche el caldo, la mostaza y la nata, remueva y cuando hierva, baje el fuego y déjelo cocer 5 minutos o hasta que se reduzca y se espese un poco. Sazone, ponga el perejil y sirva.

Sírvala con ternera o cerdo asados, a la plancha o gratinados; con chuletas de cordero gratinadas, atún a la plancha o con filetes de pollo, y también con hamburguesas de ternera o de cordero. Bien revuelta sirve como salsa para pasta caliente.

SALSA ÁNGEL

Preparación: *10 min*
Tiempo de cocción: *2 min*
Raciones: *4*

125 g de mantequilla
3 yemas de huevo
1 1/2 cucharadas de zumo de limón
pimienta blanca recién molida
2 claras de huevo

1. Caliente la mantequilla en un cazo hasta que eche burbujas. Bata 5 segundos en la batidora las yemas con el zumo de limón y la pimienta; vierta en hilillo la mantequilla caliente sobre las yemas; pase la salsa a un cuenco grande y deje que se enfríe. Remueva de vez en cuando para que no se forme una telilla en la superficie.
2. Ponga las claras en un cuenco seco; con la batidora de varillas, bátalas a punto de nieve no muy firme y mézclelas bien con la salsa. Enfríela en la nevera al menos 30 minutos antes de servirla. Puede prepararla el día antes y conservarla en la nevera.

Sírvala con alcachohas, espárragos o judías verdes al vapor; con langostinos cocidos; con vieiras, ostras, salmón ahumado o cualquier otro pescado gratinados.

Salsa espesa de tomate

☆ ***Preparación:*** *20 min*
Tiempo de cocción: *20 min*
Raciones: *4*

1.5 kg de tomates maduros
1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla mediana, picada fina
2 dientes de ajo, majados
1 cucharadita de orégano seco
2 cucharadas de tomate concentrado
1 cucharadita de azúcar
sal y pimienta

1. Haga un corte en cruz en la base de cada tomate. Escáldelos durante 2 minutos, sáquelos del agua y escúrralos. Pélelos desde la cruz hacia abajo y píquelos en trocitos.
2. Caliente el aceite en una cazuela y ablande la cebolla a fuego medio 3 minutos; remueva de vez en cuando. Añada el ajo y sofríalo 1 minuto. Eche el tomate, el orégano, el tomate concentrado y el azúcar.
3. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer, destapado, durante 15 minutos o hasta que se haya espesado un poco; sazone. Puede conservarla en la nevera hasta 2 días; 2 meses en el congelador. Recaliéntela en cazuela o microondas.

Sírvala caliente sobre pasta o con filetes de ternera a la plancha o escalopes; úsela también para preparar *pizza*.

Salsa boloñesa

☆ ***Preparación:*** *15 min*
Tiempo de cocción: *90 min*
Raciones: *4*

2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla grande, picada
1 zanahoria, en trocitos
1 tallo de apio, picado
2 dientes de ajo, majados
500 g de ternera picada
2 tazas de caldo de carne
1½ tazas de vino tinto
2 latas (425 g cada una) de tomate al natural
1 cucharadita de azúcar

1. Caliente el aceite en una sartén de fondo grueso y sofría la cebolla, la zanahoria y el apio a fuego medio 5 minutos, hasta que se ablanden. Eche el ajo y sofría 1 minuto.
2. Incorpore la carne y rehóguela hasta que esté dorada; deshaga los grumos con un tenedor. Añada el caldo, el vino, los tomates escurridos y machacados y el azúcar.
3. Cuando hierva, baje el fuego y deje cocer sin tapar 1½ horas; remueva de vez en cuando; salpimente. En la nevera se conserva 2 días; congelada, 2 meses.

Sírvala caliente con pasta o como salsa base de *pizza*.



Salsa boloñesa (arriba) y Salsa espesa de tomate



Salsa rápida de cacahuete

Preparación: *10 min*
Tiempo de cocción: *5 min*
Para *1½ tazas*

1 taza de zumo de piña
1 taza de mantequilla de cacahuete
½ cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de cebolla en polvo
2 cucharadas de salsa de chile dulce
¼ de taza de salsa de soja

1. Ponga en un cazo al fuego el zumo de piña, la mantequilla de cacahuete, el ajo y la cebolla en polvo, la salsa de chile y la de soja. Remueva a fuego medio hasta que la mezcla esté homogénea y bien caliente.
2. Añada un poco de agua si prefiere que la salsa quede más ligera. Puede conservarla en la nevera, tapada, durante 3 días. Cuando la vaya a usar, caliéntela en un cazo a fuego medio.

Sírvala con carne gratinada o a la barbacoa, o con pinchitos de pollo a la barbacoa.

Salsa rápida de cacahuete (arriba) y Salsa satay clásica

Salsa satay clásica

Preparación: *5 min*
Tiempo de cocción: *15 min*
Para *2 tazas*

1 taza de cacahuetes tostados
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla, picada
2 dientes de ajo, majados
1 trozo de 3 cm de jengibre verde, rallado
½ cucharadita de guindilla
2 cucharaditas de *curry*
1 cucharadita de comino molido
400 ml de leche de coco
3 cucharadas de azúcar morena
1 cucharada de zumo de limón
sal, al gusto

1. Pique bien los cacahuetes.
2. Caliente el aceite en una cazuela y sofría la cebolla a fuego medio 5 minutos. Añada el ajo, el jengibre, la guindilla, el *curry* y el comino; sofríalo 2 minutos, removiendo.
3. Ponga la leche de coco, el azúcar y los cacahuetes; baje el fuego y déjelo cocer 5 minutos para que la salsa se espese. Añada el zumo de limón, sazone y sirva. Si quiere la salsa más fina, pásela por la batidora unos 30 segundos.

Sírvala con brochetas de ternera o pollo, o con pollo al *grill*.

Salsa de limón china

* **Preparación:** *10 min*
Tiempo de cocción: *5 min*
Para *1 taza*

- 1/4 de taza de zumo de limón
- 1/4 de taza de caldo de pollo
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharadita de jengibre rallado
- 1 cucharada de harina de maíz
- 1 cucharada de agua
- 2 cebolletas, cortadas en rodajas diagonales
- un pellizco de sal

1. Ponga en un cazo el zumo de limón, el caldo, el agua, la miel, el azúcar y el jengibre; remuévalo a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar.
2. Suba el fuego y llévelo a ebullición; deslíe la harina con la cucharada de agua en un cuenco pequeño, viértala en el cazo y deje que se espese la salsa. Retírela del fuego, eche la cebolleta, sazone con sal y remueva.

Sírvala caliente con verduras, rollos de primavera, pollo a la plancha o fritura de pescado.

Salsa agridulce

* **Preparación:** *10 min*
Tiempo de cocción: *10 min*
Para *1 taza*

- 2 cucharadas de jerez seco
- 1 taza de zumo de lima
- 3 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- 2 cucharadas de azúcar morena suave
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1/2 pimiento rojo mediano, en cuadraditos
- 1 cucharada de harina de maíz
- 1 cucharada de agua

1. Ponga en una cazuela el jerez, el zumo, el vinagre, la salsa de soja, el azúcar y la salsa de tomate. Caliéntelo despacio, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar.
2. Llévelo a ebullición y eche el pimiento; deslíe aparte la harina con el agua, échela en la cazuela y siga cociendo, sin parar de remover, hasta que la mezcla hierva y se espese. Baje el fuego y déjelo cocer otros 2 minutos más. Sírvala enseguida.

Sírvala con pescado a la plancha, gratinado o frito, con cerdo a la plancha o con rollitos de primavera.

Salsa agridulce (arriba) y Salsa de limón china





Salsa de arándanos especiada

★ ***Preparación:*** *5 min*
Tiempo de cocción: *5 min*
Para *1 taza*

- 250 g de salsa de arándanos enteros embotellada
- 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada
- ¼ de taza de zumo de naranja
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de cardamomo en polvo
- ¼ de cucharadita de mezcla de especias molida

1. Ponga a cocer a fuego medio la salsa de arándanos, la ralladura, el zumo y las especias.
2. Cuando hierva, baje el fuego y déjelo cocer durante 2 minutos.

Sírvala a temperatura ambiente con pato, pollo o cerdo.

Salsa de manzana

★ ***Preparación:*** *20 min*
Tiempo de cocción: *20 min*
Para *2 tazas*

- 6 manzanas verdes, en trocitos
- ½ taza de agua
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada fina
- ¼ de cucharadita de canela

De arriba abajo:
Salsa de arándanos especiada,
Salsa de manzana y
Salsa de cebolla caramelizada

1. Ponga en una cazuela al fuego la manzana con el agua y el zumo. Cuando hierva, tápelo y déjelo cocer 20 minutos, hasta que la manzana esté muy blanda; deje enfriar.
2. Bata fina en la batidora la manzana con el azúcar, la ralladura y la canela. Consérvela tapada en la nevera hasta 3 días.

Sírvala templada o a temperatura ambiente con carne de cerdo. Adecuada también para tortitas, crepes y gofres.

Salsa de cebolla caramelizada

★ ***Preparación:*** *5 min*
Tiempo de cocción: *40 min*
Para *1½ tazas*

- 40 g de mantequilla
- 3 cebollas medianas, en rodajas
- 1 cucharada de harina
- 1½ tazas de caldo de carne
- 1 cucharada de vinagre oscuro

1. Derrita la mantequilla en una cazuela y dore bien la cebolla a fuego lento 30 minutos, hasta que está blanda. Eche la harina y rehogue 1 minuto.
2. Vierta poco a poco el caldo, removiendo hasta que se ligue; eche el vinagre. Cuando hierva, baje el fuego y deje que cueza 2 minutos.

Sírvala con filetes o con salchichas y hamburguesas.

SALSA DE MOSTAZA

*
Preparación: *1 min*
Tiempo de cocción: *15 min*
Para *1 taza*

1 taza de caldo de pollo
6 cebolletas, picadas finas
1 cucharada de vinagre blanco
2 cucharadas de mostaza entera
1 taza de nata agria

1. Ponga al fuego en una cazuela el caldo, la cebolleta, el vinagre y la mostaza; cuando hierva, déjelo cocer 5 minutos o hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Eche la nata y remueva; caliéntela bien sin que hierva.

Sírvala con cerdo, ternera o cordero a la plancha o al *grill*.

SALSA FAVORITA

*
Preparación: *15 min*
Tiempo de cocción: *40 min*
Para *2 tazas*

5 tomates maduros grandes (1 kg)
1 cebolla grande
1/2 taza de vinagre de sidra
1 taza de azúcar morena suave
1/4 de taza de Worcestershire
1 cucharadita de mezcla de especias molida
1/2 cucharadita de jengibre
1/4 de cucharadita de clavo molido
sal y pimienta

1. Pique los tomates y la cebolla; cuézalos en una cazuela con los demás ingredientes; cuando hierva, baje el fuego y cuézalo 40 minutos, removiendo de vez en cuando. Enfríe la salsa y pásela por la batidora hasta que quede casi fina; caliente, deje que se temple y métala en frascos esterilizados. En sitio oscuro se conserva 6 meses. Una vez abierta, 1 mes en la nevera.

Sírvala con filetes, chuletas y salchichas, o con carnes frías.

SALSA BARBACOA

*
Preparación: *15 min*
Tiempo de cocción: *6 min*
Raciones: *6*

2 cucharaditas de aceite
1 cebolla pequeña, picada fina
1 cucharada de vinagre de malta
1 cucharada de azúcar morena
1/3 de taza de salsa de tomate
1 cucharada de salsa Worcestershire

1. Caliente el aceite y sofría la cebolla a fuego lento 3 minutos. Eche los otros ingredientes y cueza 3 minutos. Sirva templada. Se conserva en nevera 1 semana.

Sírvala con carnes, hamburguesas o salchichas a la barbacoa.

De arriba abajo:
Salsa de mostaza, Salsa barbacoa y Salsa favorita





SALSA PARA TACOS

* ***Preparación:*** *10 min*
Tiempo de cocción: *20 min*
Para *1½ tazas, aprox.*

1 cucharada de aceite
1 cebolla pequeña, picada fina
1 cucharadita de cilantro molido
1 cucharadita de comino molido
½ cucharadita de chile en polvo
1 diente de ajo, majado
1 pimiento rojo y 1 pimiento verde, pequeños, en trocitos
2 tomates maduros grandes, picados finos
½ cucharadita de azúcar
sal y pimienta

1. Caliente el aceite en un cazo y sofría la cebolla 2 minutos hasta que se ablande. Eche las especias y rehóguelas otro minuto; añada el ajo y el pimiento y saltéelos 2 minutos.
2. Eche el tomate y remuévalo con los otros ingredientes. Cuando hierva, baje el fuego al mínimo y cuézalo 15 minutos hasta que empiece a espesarse; remueva de vez en cuando. Añada el azúcar, remueva y salpimente. Guárdela tapada en la nevera hasta 3 días.

Sírvala con tacos o nachos, o para mojar fritos de maíz.

Desde arriba:
Salsa para tacos, Salsa cóctel y Salsa de eneldo

SALSA-CÓCTEL DE MARISCOS

Preparación: *10 min*
Tiempo de cocción: *ninguno*
* ***Para*** *1⅓ tazas, aprox.*

¾ de taza de mayonesa
⅓ de taza de nata
2 cucharaditas de Worcestershire
¼ de taza de salsa de tomate
salsa tabasco
sal y pimienta blanca

1. Remueva en un cuenco la mayonesa, la nata y las salsas hasta que se mezclen bien. Eche el tabasco y salpimente.

Sírvala con langostinos, gambas o cigalas cocidos.

SALSA DE ENELDO

* ***Preparación:*** *5 min*
Tiempo de cocción: *ninguno*
Para *1½ tazas*

½ taza de yogur
½ taza de nata agria
1 cucharada de crema de rábano picante
¼ de taza de eneldo fresco
3 cebolletas, picadas finas
sal y pimienta negra molida

1. Bata el yogur con la nata y la crema de rábano hasta que quede cremoso. Añada el eneldo picado y la cebolleta; remueva. Sazone y enfríela.

Sírvala con pescado o para salsear patatas al vapor.

Salsa Holandesa

Es una salsa sabrosa y de color dorado que admite muchas variaciones. Sírvala templada con pollo o pescado cocidos o al vapor, con huevos y con verduras al vapor o cocidas.

SALSA HOLANDESA BÁSICA

Derrita 175 g de mantequilla en un cazo; retire la espuma que se forme en la superficie y deje que se enfríe la mantequilla. Ponga en otro cazo 2 cucharadas de agua y 4 yemas de huevo; bátalas con las varillas unos 30 segundos, hasta que la mezcla quede pálida y cremosa. Ponga el cazo a fuego lento y continúe batiendo otros 3 minutos hasta que quede una mezcla espesa y espumosa; retírela del fuego (procure que no se caliente demasiado el cazo para que las yemas no se cuajen). Vierta poco a poco la mantequilla enfriada, al principio una pequeñísima cantidad, removiendo bien después de cada adición; eche el resto de la mantequilla en hilillo fino, sin dejar de batir. Procure que no caiga el suero blanco que quedará en el fondo del cazo, aunque un poco no tiene importancia. Añada 1 cucharada de zumo de limón, sazone con sal y pimienta y remueva.
Para 1¼ tazas.







SALSA HOLANDESA EN BATIDORA

Se emplean las mismas cantidades que para la holandesa básica. Bata en la batidora las yemas de huevo con el agua y el zumo de limón durante 10 segundos; derrita la mantequilla y retire la espuma de la superficie. Con la batidora en marcha, añada en hilillo fino la mantequilla caliente. Pase la salsa a un cuenco y sazone a su gusto.

SALSA HOLANDESA CON NARANJA (SALSA MALTESA)

Sustituya la cucharada de zumo de limón por 2 cucharadas de zumo de naranja. Antes de incorporarla a la salsa, cuélela para que no quede nada de pulpa.

SALSA HOLANDESA AL CHANTILLY

Monte no muy firme ½ taza de nata; incorpórela a la salsa holandesa con una cuchara metálica, rectifique de sal y pimienta a su gusto.

De izquierda a derecha:
Salsa holandesa básica, Holandesa con naranja y Holandesa al chantilly

Salsas Blancas

Todas las salsas blancas se derivan de la salsa francesa por excelencia, la besamel. Cremosas y fáciles de elaborar, resultan deliciosas con coliflor o brécol, con pescado o carnes frías.

SALSA BLANCA CLÁSICA (BESAMEL)

Ponga en un cazo 1 taza de leche, unas rodajas de cebolla, 1 hoja de laurel y 6 granos de pimienta. Cuando hierva, retire la cazuela del fuego y déjelo en infusión 10 minutos; cuele la leche. Derrita en un cazo 30 g de mantequilla y rehogue 1 cucharada de harina a fuego medio durante 1 minuto hasta que esté dorada y salgan burbujas. Vierta la leche poco a poco, removiendo bien cada vez, hasta que la salsa quede bien fina. Una vez incorporada toda la leche, continúe removiendo a fuego medio hasta que la mezcla hierva y se espese. Deje que hierva 1 minuto más y retire la cazuela del fuego; salpimente. Para 1 taza.

Nota: la infusión de la leche con cebolla, laurel y pimienta enriquece la salsa. Use leche entera si la salsa lleva más ingredientes que le den sabor.



De izquierda a derecha: Salsa blanca clásica, Salsa de queso, Salsa de Curry y Salsa de perejil

SALSA DE QUESO (MORNAY)

Haga la misma besamel, pero con 1 1/3 tazas de leche. Añada al final 1/2 taza de queso fuerte rallado fino y 1/4 de taza de mostaza en polvo. Remueva hasta que el queso se derrita y la salsa quede fina. Sazone.

SALSA DE CURRY

Rehogue 2 minutos en la mantequilla 1 cebolla pequeña muy picada con 2 cucharaditas de *curry* hasta que esté blanda. Rehogue la harina y siga la receta de la salsa blanca.

SALSA DE PEREJIL

Añada 1/4 de taza de perejil fresco picado a la besamel ya hecha y mézclelo bien. Puede emplear cualquier hierba fresca, cebollino, eneldo o estragón, o una mezcla de hierbas frescas a su gusto.

Salsas para mojar

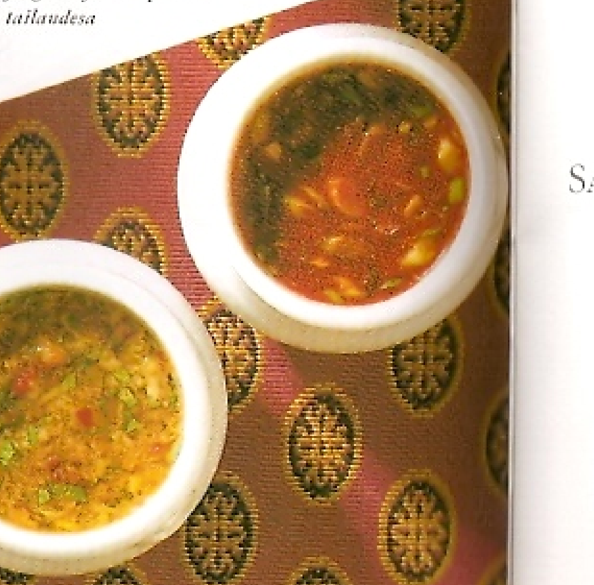
Imprescindibles en la cocina asiática, realzan el sabor de las frituras de pescado y mariscos. Son fáciles de preparar y aportan color a la mesa, haciéndola más atractiva.

Salsa de pepino

Ponga en la picadora 1/2 pepino libanés, con piel y en trozos; 1/2 zanahoria pelada y troceada; 2 cebolletas en trozos; 1 guindilla roja pequeña, sin semillas y picada; 1 cucharadita de jengibre verde rallado; 1 cucharada de cacahuetes tostados sin sal, y 1 de cilantro picado. Bátalo hasta quede en trocitos pequeños; páselo a un cuenco. Disuelva 4 cucharadas de azúcar con 3/4 de taza de vino blanco o vinagre de arroz y 1/4 de taza de agua; agréguelo al cuenco. Sirva la salsa con rollos de primavera o tortitas de pescado fritas. Para 1 1/2 tazas, aprox.

Salsa de jengibre

Ponga en un cuenco pequeño 4 cucharadas de jengibre rallado, 2 de aceite de cacahuete, 2 de salsa de chile dulce, 1 cucharadita de azúcar y 1 cucharada de cilantro picado. Remuévalo bien y sirva la salsa con pollo o pato cocidos al vapor o asados, o con cualquier plato de cocina china. Para 1/2 taza, aprox.



De izquierda a derecha: Salsa de pepino, Salsa de jengibre y Salsa picante tailandesa



De izquierda a derecha: Salsa de soja con sésamo, Salsa de coco y guindilla y Salsa japonesa

Salsa picante tailandesa

Mezcle en un cuenco 2 cebolletas muy picadas, 1 cucharadita de chile en polvo, 1 cucharada de zumo de limón, 1 de salsa de pescado y 1 cucharadita de azúcar. Sirva con platos tailandeses de cerdo, ternera o pollo. Para 1/4 de taza, aprox.

Salsa de soja con sésamo

Disuelva a fuego lento en un cazo 1/2 taza de azúcar con 1 de vinagre blanco o de arroz. Páselo a un cuenco y añada 2 cucharadas de salsa de soja, 1 de semillas de sésamo tostadas, 1 de miel y 1/4 de cucharadita de sal. Sirva con cualquier entrada tailandesa o china, o con pollo o pescado fritos o al vapor. Para 1 1/2 tazas.

Salsa de coco y guindilla

Caliente 2 cucharaditas de aceite y rehogue 30 segundos 2 cucharaditas de pasta de *curry* y 1 guindilla roja pequeña troceada. Añada 1/2 taza de leche de coco, 1 cucharadita de azúcar, 1 de salsa de pescado y 1/4 de taza de albahaca picada; remuévalo a fuego lento 2 minutos. Sirva la salsa caliente con pescado o mariscos fritos. Para 1/2 taza, aprox.

Salsa japonesa

Ponga en un frasco 1/2 taza de zumo de limón, 1/2 de salsa de soja, 1 cucharada de *mirin*, 1 de *sake*, 1 de bonito seco y un trozo de 5 cm de algas *kombu*; enfríe 24 horas, cuele y guarde en el frasco. Conserve en la nevera 2 meses. Sirva con *sashimi* o *sushi*. Para 1 1/4 tazas (los ingredientes se venden en comercios asiáticos).

ALIÑOS

Dan el toque final a las ensaladas y distinguen el repertorio de un buen cocinero. Incluimos aquí desde los sencillos con aceite y vinagre, hasta los que llevan huevo, nata o yogur.

ALIÑO DE LAS MIL ISLAS (SALSA ROSA)

*
Preparación: *10 min*
Tiempo de cocción: *ninguno*
Para *2/3 de taza*

- 1/2 taza de mayonesa entera
- 1 cucharada de tomate concentrado
- 1 cucharadita de mostaza francesa
- 2 cucharaditas de vinagre de malta
- sal y pimienta blanca

1. Ponga en un cuenco pequeño la mayonesa, el tomate, la mostaza y el vinagre; remueva hasta que esté bien mezclado y sazone.
2. Puede conservarlo tapado en la nevera hasta 3 días.

Se sirve tradicionalmente con hojas de lechuga.

ALIÑO CÉSAR

*
Preparación: *10 min*
Tiempo de cocción: *1 min*
Raciones: *6*

- 1 huevo
- 2 cucharaditas de vinagre de vino blanco
- 3 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 1 filete de anchoa
- 1 diente de ajo, majado
- 1/3 de taza de aceite

1. Cueza el huevo en agua hirviendo durante 1 minuto; sáquelo del cazo, cásquelo y échelo en un cuenco pequeño. Añada el vinagre, la mostaza, la anchoa y el ajo; bata bien hasta que todo esté mezclado.
2. Vierta el aceite en hilillo fino, sin dejar de batir hasta que quede fino y cremoso. Puede conservarlo en la nevera 2 días.

Sírvalo con ensalada César (lechuga, beicon crujiente, pan frito y virutas de parmesano). También con ensaladas verdes.



Aliño de las Mil Islas (arriba) y Aliño César



ALIÑO TEMPLADO DE BEICON

☆ **Preparación:** *10 min*
Tiempo de cocción: *5 min*
Raciones: *6*

3 lonchas de beicon
1 cucharada de aceite
2 cucharadas de vinagre de sidra
2 cucharaditas de mostaza en grano

1. Recorte la corteza y la grasa del beicon y córtelo en tiras finas: saltéelo en el aceite caliente hasta que esté crujiente.
2. Retírelo del fuego y deje que se temple; añada el vinagre y la mostaza y déles unas vueltas.

Sírvalo con patatas cocidas o con ensalada de espinacas.

ALIÑO DE QUESO AZUL

☆ **Preparación:** *5 min*
Tiempo de cocción: *ninguno*
Para *1 taza*

1/2 taza de mayonesa entera
1/4 de taza de nata espesa
1 cucharadita de vinagre blanco
1 cucharada de cebollino picado
50 g de queso azul
sal y pimienta blanca

1. Mezcle en un cuenco la mayonesa, la nata, el vinagre y el cebollino.
2. Desmenuce el queso y mézclelo suavemente con la mezcla de mayonesa. Consérvelo tapado en la nevera hasta 3 días.

Sírvalo con espárragos verdes cocidos, patatitas hervidas, sobre patatas rellenas o con una ensalada verde.

Desde arriba: Aliño templado de beicon, Aliño de queso azul y Aliño mediterráneo

ALIÑO DE LIMÓN MEDITERRÁNEO

☆ **Preparación:** *5 min*
Tiempo de cocción: *ninguno*
Raciones: *6*

2 cucharadas de cáscara de limón en conserva, picada
1 diente de ajo pequeño majado
1 cucharadita de miel, templada
1/2 taza de aceite de oliva
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de orégano fresco picado (o tomillo de limón)
2 cucharadas de piñones
pimienta recién molida

1. Triture muy fina en la picadora la cáscara de limón con el ajo y la miel.
2. Añada el aceite, el zumo, el orégano y los piñones; bata hasta que quede bien fino. Sazone con la pimienta.

Sírvalo con gambas o mejillones cocidos, con ostras en su concha o con vieiras gratinadas. Resulta también delicioso con salmón a la plancha.

Vinagretas

Se componen de aceite, vinagre o limón, aunque a menudo se enriquecen con hierbas, mostaza y otros condimentos, realzando el sabor y la frescura de la ensalada más simple.

VINAGRETA BÁSICA (ALIÑO FRANCÉS)

Ponga en un frasco de tapa de rosca 2 cucharadas de vinagre de vino blanco, 1/3 de taza de aceite de oliva y 1 cucharadita de mostaza francesa. Tape el frasco y agítelo. Salpimente.

VINAGRETA DE HIERBAS

Deje en infusión la hierba que prefiera con el vinagre (vea la siguiente receta) y haga una vinagreta básica; o bien, añada a la vinagreta 1 cucharada de hierbas frescas picadas finas.

Desde la izquierda: Vinagreta básica, Vinagreta de hierbas y Vinagreta de ajo y limón

VINAGRETA DE AJO Y LIMÓN

Ponga en un frasco pequeño con tapa de rosca 2 cucharadas de zumo de limón, 1/3 de taza de aceite vegetal y 1 cucharadita de mostaza en grano; añada 1 diente de ajo pelado, cierre el frasco y agítelo para mezclar todo. Déjelo reposar durante 30 minutos para que los sabores se mezclen. Retire el diente de ajo y agítelo de nuevo antes de servir. Sazone con sal y pimienta blanca.

VINAGRETA BALSÁMICA

Ponga en un cuenco 2 cucharadas de vinagre balsámico y 1 cucharadita de mostaza francesa. Vierta 1/3 de taza de aceite de oliva virgen en hilillo fino mientras bate. Salpimente.

ALIÑO DE NARANJA Y SÉSAMO

Ponga en un frasco 2 cucharadas de zumo de naranja, 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada, 1/3 de taza de aceite y 1/4 de cucharadita de aceite de sésamo. Tápelo y agítelo; ponga pimienta negra recién molida.

VINAGRE A LAS HIERBAS

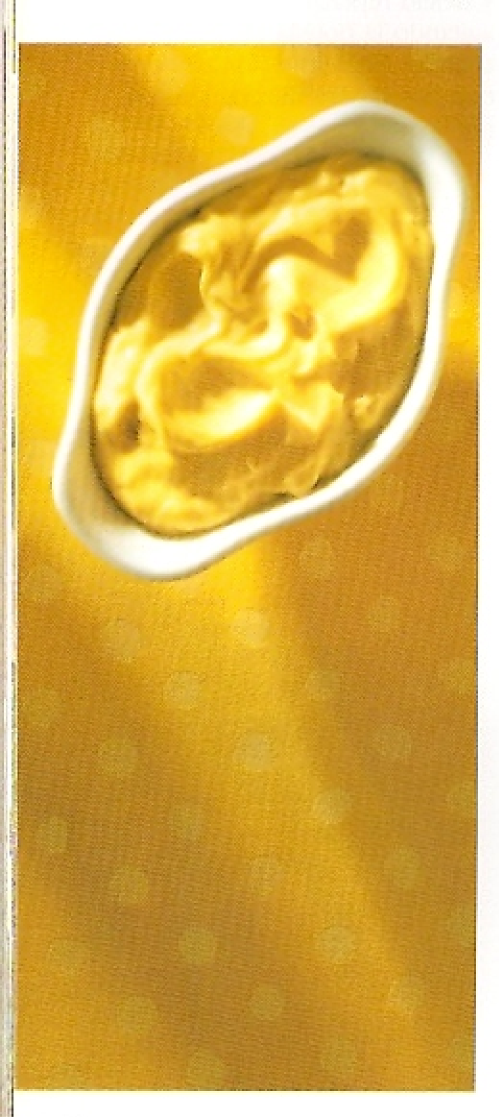
Mezcle 1/4 de taza de hierbas frescas (estragón, eneldo, cebollino o albahaca) con 1 litro de vinagre de vino blanco. Póngalo en una botella esterilizada y déjelo reposar 1 semana, agitando la botella de vez en cuando. Cuélelo y póngalo en otra botella esterilizada con un ramillete de hierba fresca.

Desde la izquierda: Vinagreta balsámica, Aliño de naranja y sésamo y Vinagre a las hierbas.



Mayonesa

Se emplea como aliño para ensaladas o como salsa, sobre todo para el pescado, aunque permite muchas variaciones. Cuando conozca la técnica, le será fácil hacerla. Consulte la página 59.



MAYONESA BÁSICA

Ponga en un cuenco 2 yemas de huevo; añada 1 cucharadita de mostaza de Dijon y otras 2 de zumo de limón; bátalo 30 segundos hasta que quede ligero y cremoso. Añada aceite de oliva refinado de cucharadita en cucharadita, sin dejar de batir; según se vaya espesando, aumente la cantidad de aceite, hasta completar una taza entera. Ponga otras 2 cucharaditas de zumo de limón y sazone con sal y pimienta blanca. Para 1 taza, aproximadamente.

MAYONESA EN BATIDORA

Se usan los mismos ingredientes que para la mayonesa clásica. Ponga las yemas, la mostaza y el zumo de limón en la batidora y bátalos durante 10 segundos; con la batidora en funcionamiento, vaya echando el aceite poco a poco en hilillo fino hasta emulsionar la salsa. Pásela a un cuenco y sazone a su gusto.

Mayonesa básica (izquierda), Alioli (arriba, derecha), Salsa tártara (abajo, izquierda) y Aliño verde de la diosa (abajo, derecha)

ALIOLI (MAYONESA DE AJO)

Maje en el mortero 3 dientes de ajo grandes y añádalos a la mayonesa en vez de mostaza.



SALSA TÁRTARA

Prepare una mayonesa básica; añada 2 cebolletas muy picadas, 2 cucharadas de alcaparras picadas, 2 de pepinillos picados, 1 de perejil picado fino y 2 cucharaditas de estragón, también picado fino.

ALIÑO VERDE DE LA DIOSA

Añada a una mayonesa 4 filetes de anchoa picados finos, 1 diente de ajo majado, 1/4 de taza de nata agria y 1/4 de taza de hierbas frescas picadas.



CONDIMENTOS

Se sirven como guarnición y pueden ser chutneys (salsas de fruta picantes), acompañamientos y salsas mexicanas. Basados en verduras o frutas, realzan los platos más sencillos.

Acompañamiento de maíz

* **Preparación:** *5 min*
Tiempo de cocción: *25 min*
Para *2 tazas*

¼ de taza de azúcar
1 taza de vinagre blanco
2 cucharaditas de mostaza seca
1 cebolla pequeña, picada fina
425 g de maíz en conserva
¼ de taza de pimiento rojo picado fino
1 cucharadita de guindilla picada
½ cucharadita de cúrcuma
½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de harina de maíz
1 cucharada de agua

1. Disuelva el azúcar con el vinagre y la mostaza en una cazuela. Cuando hierva, baje el fuego y cueza 5 minutos. Añada la cebolla, el maíz, el pimiento, la guindilla, la cúrcuma y la sal, y cuézalos hasta que se ablanden.
2. Deslíe la harina con el agua y échela a la mezcla; cueza hasta que se espese. Páselo a un frasco caliente y esterilizado, tape y guarde en sitio fresco y oscuro.

Sírvalo con carnes frías y con patatas rellenas.

Chutney de mango

* **Preparación:** *15 min*
Tiempo de cocción: *1 h y 10 min*
Para *3 tazas*

3 mangos grandes
1 cucharadita de sal
1 taza de vinagre blanco
1½ tazas de azúcar
2 guindillas pequeñas, picadas
5 cm de jengibre fresco, rallado
½ taza de dátiles, picados fino

1. Pele y deshuese los mangos; pique la carne y póngales sal.
2. Ponga a cocer en una cazuela el vinagre y el azúcar; baje el fuego y cueza 5 minutos.
3. Añada el mango, la guindilla, el jengibre y los dátiles; cuézalos a fuego lento 1 hora, o hasta que el mango se ablande. Viértalo en frascos esterilizados y ciérrelos. Consérvelo en sitio fresco y oscuro.

Sírvalo con platos al *curry*, salchichas y carnes frías.



Acompañamiento de maíz y Chutney de mango



Acompañamiento de berenjenas (arriba) y Crema de rábano picante

ACOMPAÑAMIENTO DE BERENJENAS

*

Preparación: *15 min + reposo*
Tiempo de cocción: *15 min*
Para *1½ tazas, aprox.*

300 g de berenjenas pequeñas, en rodajas de 5 mm
sal
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla morada, picada fina
1-2 dientes de ajo, majados
1 cucharada de azúcar morena
2 cucharadas de vinagre balsámico
1 cucharada adicional de aceite de oliva
¼ de taza de perejil picado

1. Ponga las rodajas de berenjena en un escurreverduras, écheles sal y déjelas sudar 20 minutos
2. Caliente 1 cucharada del aceite en una sartén; sofría a fuego medio la cebolla y el ajo unos 8 minutos, hasta que se ablande. Sáquelo con una espumadera y póngalo en un cuenco.
3. Enjuague las berenjenas, escúrralas y séquelas con papel absorbente. Caliente el resto del aceite y fríalas a fuego medio-alto 2 minutos. Baje el fuego y déjelas otros 5 minutos o hasta que estén blandas y bien hechas; remueva a menudo para que no se peguen.
4. Ponga las berenjenas con la cebolla; agregue el azúcar, el vinagre, el aceite y el perejil y remuévalo todo. Tápelo con plástico transparente y déjelo reposar 30 minutos. Puede conservarlo tapado en la nevera 4 días; sírvalo a temperatura ambiente.

Sírvalo con cordero o ternera a la barbacoa, gratinados o asados. También para untar *bruschetta* (tostadas a la italiana), con carne para relleno de *focaccia* (empanada) o para acompañar carnes frías.

CREMA DE RÁBANO PICANTE

*

Preparación: *5 min*
Tiempo de cocción: *ninguno*
Para *⅔ de taza*

⅓ de taza de crema de rábano picante embotellada
¼ de taza de nata agria
1 cucharada de cebollino fresco en trozos
sal y pimienta

1. Bata el rábano y la nata agria hasta que se mezclen bien.
2. Incorpore el cebollino, mezcle bien y salpimente a su gusto.

Sírvala con *crudités* de verduras, ensaladas, pescado ahumado o tortitas fritas de pescado.

Harissa

* **Preparación:** *10 min*
Tiempo de cocción: *20 min*
Raciones: *6*

- 100 g de guindillas rojas enteras y secas
- 6 dientes de ajo, majados
- 1/3 de taza de sal
- 1/3 de taza de cilantro molido
- 1/3 de taza de comino en polvo
- 2/3 de taza de aceite de oliva.

1. Corte el tallo de las guindillas, pártalas por la mitad a lo largo y quíteles las simientes. Póngalas en un cuenco cubiertas de agua bien caliente y deje que se ablanden durante 5 minutos.
2. Escurra las guindillas y póngalas en la batidora con el ajo, la sal y las especias. Con el motor en funcionamiento, vierta en hilillo fino el aceite hasta que la mezcla quede homogénea. Puede conservar la salsa tapada en la nevera hasta 2 semanas. Sírvala a temperatura ambiente como acompañamiento.

Sírvala con platos de la cocina marroquí, o para dar un toque picante a sopas y estofados.

Acompañamiento de tomate

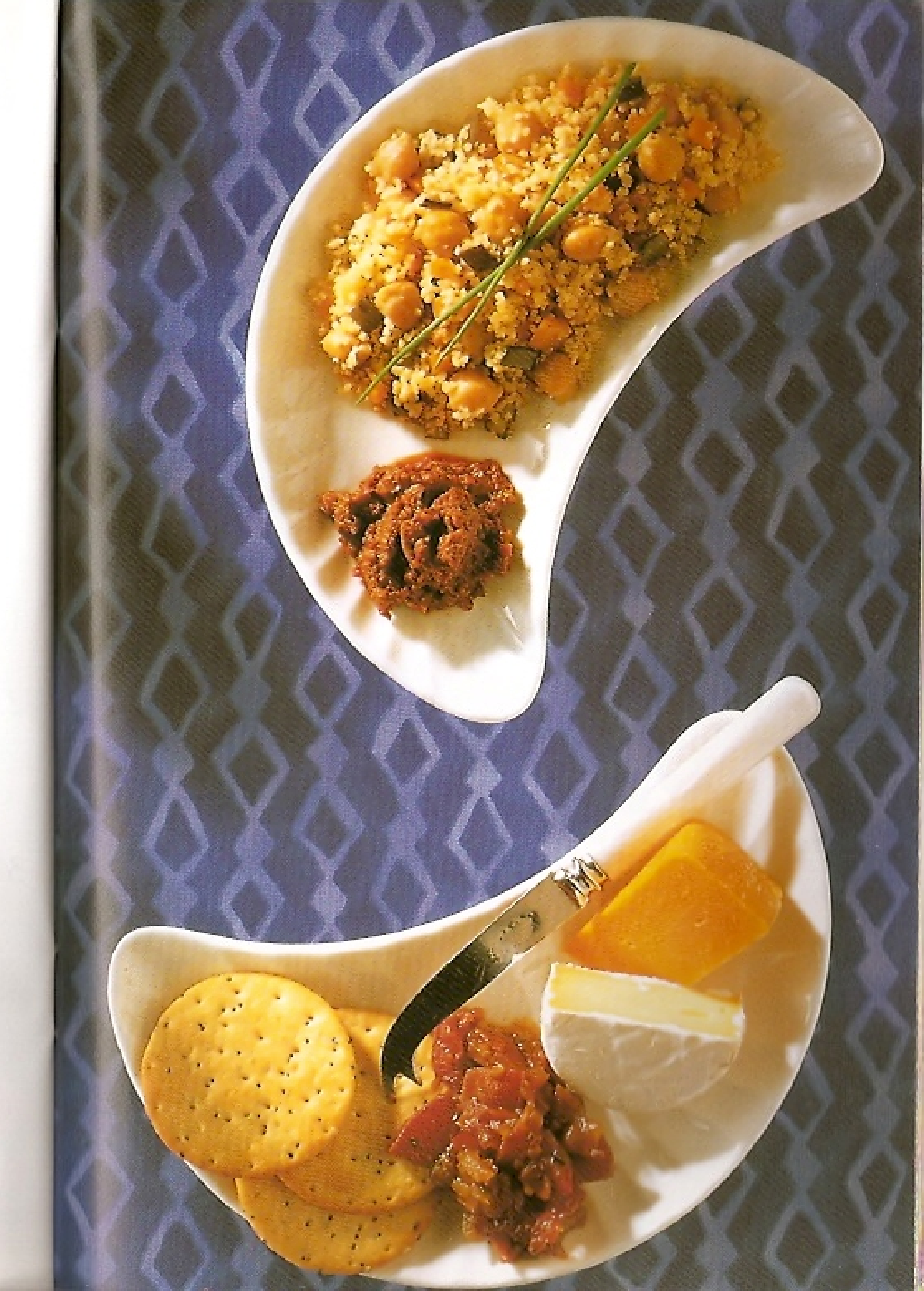
* **Preparación:** *15 min*
Tiempo de cocción: *1h y 10 min*
Para *4 tazas*

- 1,5 kg de tomates, en trozos grandes
- 3 cebollas grandes, picadas
- 2 tazas de azúcar morena suave
- 2 tazas de vinagre de estragón
- 2 dientes de ajo, majados
- 2 cucharaditas de albahaca seca
- 1 cucharada de mostaza seca
- 1 cucharada de *curry* en polvo
- 1 cucharadita de mezcla de especias en polvo

1. Ponga los ingredientes en una cazuela y llévelos a ebullición a fuego lento, removiendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva.
2. Baje el fuego y deje que cueza durante 1 hora hasta que la mezcla se espese; remueva de vez en cuando. Póngalo en frascos esterilizados calientes y tápelos antes de que se enfríe. Guárdelos en sitio fresco y oscuro.

Sírvalo con queso y galletitas saladas, o con carnes asadas y frías, hamburguesas y almuerzos fuertes.

Harissa (arriba) y Acompañamiento de tomate





Chutney de frutas

Preparación: *15 min*

* **Tiempo de cocción:** *1 h y 15 min*

Para *5 tazas*

500 g de manzanas verdes
500 g de peras
2 cebollas, picadas
1/2 taza de pasas sultanas
1/4 de taza de grosellas
1 taza de azúcar morena suave
2 dientes de ajo, majados
3 tazas de vinagre de sidra
1 cucharadita de polvo de cinco especias
1 cucharadita de bayas de pimienta mezcladas
1/4 de taza de tomate concentrado

1. Pele las manzanas y las peras, y córtelas en dados. Póngalos a cocer a fuego medio en una cazuela con la cebolla, las pasas, las grosellas, el azúcar, el ajo, el vinagre, las especias y el tomate.
2. Cuando hierva, baje el fuego y cuézalo 1 hora, hasta que la fruta esté tierna.
3. Envábelo en frascos esterilizados calientes y tápelos. Guárdelo en sitio fresco y oscuro.

Sírvalo con carnes frías, queso o salchichas.

Chutney de frutas (arriba) y Mermelada de chile

Mermelada de chile

Preparación: *25 min*

* **Tiempo de cocción:** *30 min*

* **Para** *1 taza*

12 chiles jalapeños rojos
2 tomates rojos medianos
1 cebolla pequeña, picada fina
1 manzana verde, rallada fina
1/2 taza de vinagre de vino tinto
1/2 taza de azúcar

1. Corte los chiles a lo largo y quíteles las simientes. Póngalos con el corte hacia abajo en una bandeja de horno y gratínelos con el *grill* precalentado hasta que la piel se ennegrezca. Tápelos con papel de aluminio y deje que se enfríen.
2. Haga un corte en cruz en la base de los tomates, escáldelos en agua hirviendo unos 2 minutos y déjelos enfriar. Pele los chiles y los tomates y córtelos en trocitos.
3. Ponga en una cazuela al fuego la cebolla, la manzana, el vinagre y el azúcar; añada el tomate y los chiles y remueva para disolver el azúcar. Cuando hierva, baje el fuego y déjelo 30 minutos. En la nevera se conserva tapada 1 mes.

Consejo: úselo con moderación para acompañar queso o carnes frías, o para dar un toque picante a sopas y guisos.

Salsas de pesto

El pesto, una salsa espesa que no requiere cocción, se hace tradicionalmente con albahaca, piñones y queso parmesano, pero resulta también deliciosa con otras hierbas y verduras.

PESTO DE ALBAHACA

Lave y escurra 2 manojos de albahaca; bátalas con 1/3 de taza de piñones tostados, 2 dientes de ajo majados y 1/3 de taza de parmesano rallado hasta que quede bien picado. Añada 1/3 de taza de aceite de oliva en hilillo y siga batiendo hasta que se mezcle bien. Salpimente.

PESTO DE PEREJIL

Lave y escurra 2 manojos de perejil sin tallo; bátalo con 2 cucharadas de zumo de limón, 1 diente de ajo y 1/2 taza de almendras tostadas sin piel hasta que quede bien picado. Añada 1/3 de aceite de oliva refinado en hilillo y siga batiendo hasta mezclarlo bien.





Pesto de albahaca (izquierda) y Pesto de perejil

PESTO DE MATACANDIL

Lave y escurra las hojas de 2 manojos de matacandil; bátalas en la batidora con 1-2 dientes de ajo, 1/2 taza de nueces de macadamia tostadas y 1/2 de parmesano o *pecorino* rallados, hasta que quede picado. Vierta en hilillo 1/2 taza de aceite de oliva virgen hasta que quede espeso y cremoso. Sazone.

PESTO DE CILANTRO

Quite las raicillas a 2 manojos de cilantro y deje el tallo. Lave y escurra bien y póngalos en la batidora con 2 dientes de ajo majados, 1/3 de taza de nueces de macadamia tostadas y 1 cucharadita de guindilla picada; bátalo bien. Vierta en hilillo fino 1/3 de taza de aceite de oliva hasta que se mezcle bien. Sazone.

PESTO DE TOMATES SECOS

Ponga en agua hirviendo 1 taza de tomates secos para ablandarlos; escúrralos bien. Bátalos bien en la batidora con 1 diente de ajo majado, 1/4 de taza de nueces y otro tanto de parmesano. Vierta en hilillo fino 1/3 de taza de aceite de oliva hasta que se mezcle bien. Sazone.





Pesto de matacandil (arriba), Pesto de cilantro (abajo, izq.) y Pesto de tomates secos (derecha)

Mantequillas

Una manera fácil de especiar gran cantidad de platos es añadirles una mantequilla de sabores. Enrolle la mantequilla en rulo y cúbrala con plástico; enfríela y córtela en rebanadas.

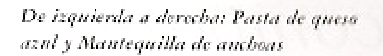
Pasta de queso azul

Ponga en la batidora 200 g de queso azul, 125 g de mantequilla, 1/4 de taza de perejil picado y 1 cucharadita de zumo de limón. Bátalo durante 30 segundos o hasta que esté bien mezclado.

Mantequilla de anchoas

Ponga en un cuenco pequeño 125 g de mantequilla blanda, 4 filetes de anchoa picados finos, 1 cucharada de zumo de limón y 1 cucharada de perejil fresco picado fino; bátalo con la batidora de varillas hasta que esté bien mezclado.

De izquierda a derecha: Mantequilla de mostaza, Mantequilla de ajo y hierbas y Pasta de curry



De izquierda a derecha: Pasta de queso azul y Mantequilla de anchoas

Mantequilla de mostaza

Bata con la batidora de varillas 125 g de mantequilla blanda, 2 cucharaditas de cáscara de limón rallada, 1 cucharada de zumo de limón y 1 de mostaza en grano.

Mantequilla de ajo y hierbas

Bata con la batidora de varillas 2 dientes de ajo majados, 125 g de mantequilla blanda y 2 cucharadas de hierbas frescas picadas, hasta que quede bien mezclado.

Pasta de curry

Tueste en una sartén a fuego medio 2 cucharaditas de *curry* en polvo durante 1 minuto, o hasta que desprenda su aroma. Páselo a un cuenco, deje que se enfríe y añada 125 g de mantequilla. Bátalo con la batidora de varillas hasta que quede bien mezclado.

Acompañamientos fríos

Fáciles de hacer, alegran la mesa y casi siempre se pueden preparar con antelación. Indispensables para los platos picantes, son una delicia para los amantes de las especias.

RODAJAS DE PLÁTANO CON COCO

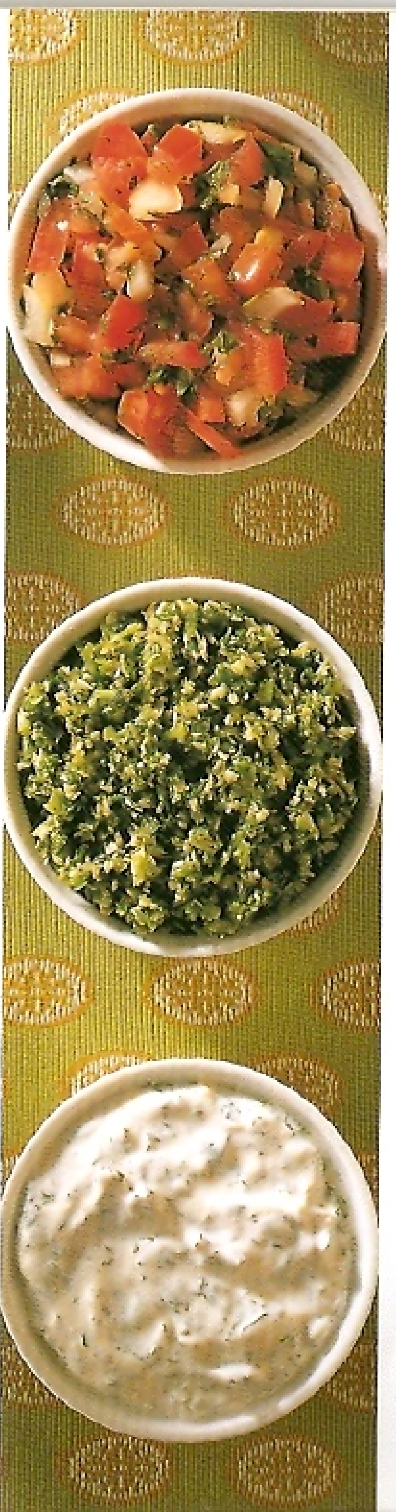
Pele 2 plátanos grandes y córtelos en rodajas gruesas. Remójelas en 1/3 de taza de zumo de limón y rebócelas luego en bastante coco rallado para que queden bien cubiertas. Sírvalas a temperatura ambiente.

PEPINO CON YOGUR

Mezcle 2 pepinos libaneses (de piel fina), pelados y cortados en trocitos, con 1 taza de yogur. Tueste en una sartén 1 cucharadita de comino en polvo durante 1 minuto hasta que desprenda su aroma; échelo sobre la mezcla del yogur y añada 1/2 cucharadita de jengibre rallado. Sazone con sal y pimienta negra recién molida. Páselo a un cuenco de servir y espolvoree un poco de pimentón para adornar. Sírvalo frío.



Rodajas de plátano con coco (arriba) y Pepino con yogur



ACOMPAÑAMIENTO FRÍO DE TOMATE

Pique finos 1 tomate mediano y 1 cebolla pequeña; mézclelos con 2 cucharadas de hojas de hierbabuena picadas finas y 1 cucharada de zumo de limón. Añada 1 cucharadita de azúcar y sazone con sal y pimienta. Sírvalo frío.

CHUTNEY DE CILANTRO

Lave, seque y pique grueso 1 manojo grande de cilantro con sus raicillas. Póngalo en la batidora con 1/4 de taza de coco rallado, 1 cucharada de azúcar morena suave y otra de jengibre fresco rallado, 1 cucharadita de sal, 1 cebolla pequeña picada y 2 cucharadas de zumo de limón. Quite las simientes a 1-2 guindillas verdes pequeñas, córtelas en trozos y agréguelas a la batidora. Bátalo durante 1 minuto, o hasta que todo quede bien picado. Sírvalo frío.

ACOMPAÑAMIENTO CREMOSO CON HIERBABUENA

Mezcle 1/2 taza de nata con 1/2 de yogur; añada 1/4 de taza de hierbabuena picada y un poco de cayena. Sirva frío.

De izquierda a derecha: Acompañamiento frío de tomate, Chutney de cilantro y Acompañamiento cremoso con hierbabuena

Salsas mexicanas

Bien sazonadas, a menudo con chiles, acompañan distintos platos de la cocina mexicana y resultan también excelentes con carnes frías o a la barbacoa con verduras.

Salsa de melocotón

Pele 2 melocotones y córtelos en dados. Mezcle en un cuenco 1 cucharada de zumo de lima, 2 cucharaditas de salsa de pescado y 1-2 de chile dulce. Eche el melocotón, 1 cebollita morada muy picada, 1 cucharada de hierbabuena y 1 de cilantro, picados; mezcle suavemente. Tápela, déjela en la nevera 30 minutos y sírvala. Para 4 raciones.

Salsa de tomates gratinados

Caliente el *grill*. Corte en dos 4 tomates maduros, quite las semillas y gratínelos sobre papel de aluminio con el corte hacia abajo, hasta que la piel se hinche; pele, enfríe y píquelos. Mezcle en un cuenco el tomate, 1/2 cebolla roja picada, 1-2 dientes de ajo majados, 1-2 chiles pequeños, sin semillas y picados, 1/4 de taza de cilantro picado, 1 cucharada de aceite de oliva, 1 de zumo de lima o limón, sal y pimienta negra molida. Déjelo reposar al menos una hora. Para 1 1/4 tazas.

Salsa de pimiento rojo

Caliente el *grill*. Corte 2 pimientos rojos a lo largo en cuatro tiras, quite las simientes y póngalos con la piel hacia arriba en la rejilla del horno forrada con papel de aluminio; unte la piel con aceite. Gratine 8-10 minutos hasta que la piel se hinche y ennegrezca; procure que la carne no se queme. Sáquelos, tápelos y deje reposar unos 10 minutos. Ponga en la rejilla 1 cebolla morada cortada en aros de 1 cm y 1-2 dientes de ajo sin pelar; gratine 5 minutos, dándoles la vuelta, hasta que estén algo blandos (procure que no se quemen para que no amarguen). Pele los pimientos y córtelos en trozos grandes; pique gruesos los aros de cebolla y pele los ajos. Pase por la batidora el pimiento, la cebolla, el ajo y 1-2 chiles rojos pequeños hasta que estén picados, pero no deshechos. Ponga la mezcla en un cuenco y añada 2 cucharadas de aceite de oliva, 1/4 de taza de albahaca picada, 1 cucharadita de ralladura de limón, 1 cucharada de vinagre de vino, sal y pimienta negra; remueva bien. Para 1 1/2 tazas, aprox.

Salsa de mango con hierbabuena

Ponga en un cuenco de cristal o cerámica 2 mangos maduros cortados en dados, 3 cebolletas picadas finas, 1/2 taza de hierbabuena picada, 1 cucharada de zumo de lima o limón y un poco de pimienta negra recién molida; mézclelo bien. Tape el cuenco con plástico transparente y déjela reposar al menos 15 minutos; sírvala a temperatura ambiente. Se conserva bien, tapada, en la nevera durante 1 día. Para 1 1/2 tazas, aproximadamente.

Consejo: emplee mangos en conserva si no es la temporada adecuada; la salsa saldrá buena pero con un sabor menos intenso.

De izquierda a derecha: Salsa de melocotón, Salsa de tomates gratinados, Salsa de pimientos rojos y (arriba) Salsa de mango con hierbabuena.

SALSAS DULCES

Realzar postres sencillos como helados, frutas al natural o cocidas, tortitas y budines resulta una tarea bastante fácil si se les enriquece con estas apetitosas salsas dulces.

Salsa de chocolate caliente

★ ***Preparación:*** *5 min*
Tiempo de cocción: *20 min*
Para *1 1/4 tazas, aprox.1*

- 200 g de chocolate negro, troceado
- 3/4 de taza de agua
- 1 cucharada de azúcar refinada
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 de taza de nata
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharada de ron o brandy, opcional

1. Ponga el chocolate con el agua y el azúcar al baño María a fuego lento hasta que se derrita; déjelo cocer otros 15 minutos, removiendo de vez en cuando.
2. Retírelo del fuego e incorpore los demás ingredientes; remueva y sírvala al momento. Consérvela hasta 2 semanas en un frasco cerrado. Si se espesa en la nevera, caliéntela despacio.

Sírvala caliente con helado o como salsa para profiteroles, gofres y tortitas.

Salsa de nata al brandy

★ ***Preparación:*** *10 min*
Tiempo de cocción: *ninguno*
Raciones: *8*

- 2 yemas de huevo
- 1/3 de taza de azúcar refinada
- 1/3 de taza de brandy
- 1 taza de nata montada
- 2 claras de huevo

1. Bata en un cuenco con la batidora de varillas las yemas y el azúcar hasta obtener una mezcla espesa y cremosa y el azúcar esté disuelta; páselo a un cuenco grande. Eche el brandy, remueva e incorpore la nata (puede usar whisky o Calvados en vez de brandy).
2. Ponga las claras en un cuenco seco; bátalas con la batidora de varillas a punto de nieve no muy consistente e incorpórelas a la preparación de las yemas. Sirva enseguida.

Sírvala con fruta al natural o cocida, o con budín al vapor de ciruelas o de chocolate.



Salsa de chocolate caliente (arriba) y Salsa de nata al brandy



SALSA DE MOCA

Preparación: *10 min*
Tiempo de cocción: *5 min*
Para *2 tazas*

60 g de mantequilla
150 g de chocolate negro, troceado
1 1/2 tazas de nata
1 cucharada de café soluble
2 cucharadas de licor de crema de cacao, opcional

1. Ponga en un cazo la mantequilla, el chocolate, la nata y el café. Remueva a fuego lento hasta que la mantequilla y el chocolate se derritan y quede fino.
2. Retírelo del fuego y añada el licor si lo desea; sirva caliente.

Sírvala con pudín de vainilla o de chocolate y con helado.

NATA AL MUSCAT

Preparación: *7 min + enfriado*
Tiempo de cocción: *ninguno*
Para *2 tazas, aprox.*

300 ml de nata agria
1/4 de taza de azúcar morena
1 yema de huevo
2 cucharadas de licor Muscat

1. Ponga en un cuenco mediano la nata, el azúcar y la yema de huevo, bátalo con la bartidora de varillas 5 minutos, hasta que quede una mezcla espesa y brillante.
2. Añada el Muscat y bátalo. Tape el cuenco y métalo en la nevera 2 horas como mínimo; se conserva hasta 3 días.

Sírvala con pastas calientes, tartas de fruta, pudines y frutas al natural o cocidas.

Desde arriba: Salsa de moca, Nata al muscat y Crema inglesa

CREMA INGLESA

Preparación: *10 min*
Tiempo de cocción: *5 min*
Raciones: *4–6*

3 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar refinada
1 1/2 tazas de leche
1/2 cucharadita de esencia de vainilla

1. Bata las yemas con el azúcar hasta que estén ligeras y cremosas. Caliente aparte la leche hasta que casi hierva y viértala sobre las yemas, removiendo sin parar.
2. Ponga la mezcla en un cazo y remueva a fuego lento unos 5 minutos hasta que empiece a espesarse; no deje que hierva o se pegará. Retire del fuego, añada la vainilla, remueva y pase la crema a una salsera. Está mejor hecha 1/2 hora antes de servirla; cúbrala con plástico.

Sírvala con fruta cocida.

Salsa escocesa de mantequilla

★ ***Preparación:*** *5 min*
★ ***Tiempo de cocción:*** *15 min*
Para *1½ tazas, aprox.*

125 g de mantequilla
½ taza de azúcar morena suave
2 cucharadas de caramelo líquido
½ taza de nata
1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Ponga en un cazo la mantequilla y el azúcar y remuévalos a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva; llévela a ebullición.
2. Añada el caramelo y la nata; baje el fuego al mínimo y deje que cueza durante 10 minutos, o hasta que la salsa se espese un poco. Retire del fuego y añada la vainilla; sirva la salsa caliente o fría. Si se deja reposar, se hará más espesa.

Sírvala con helado, gofres o tortitas.

Coulis de bayas

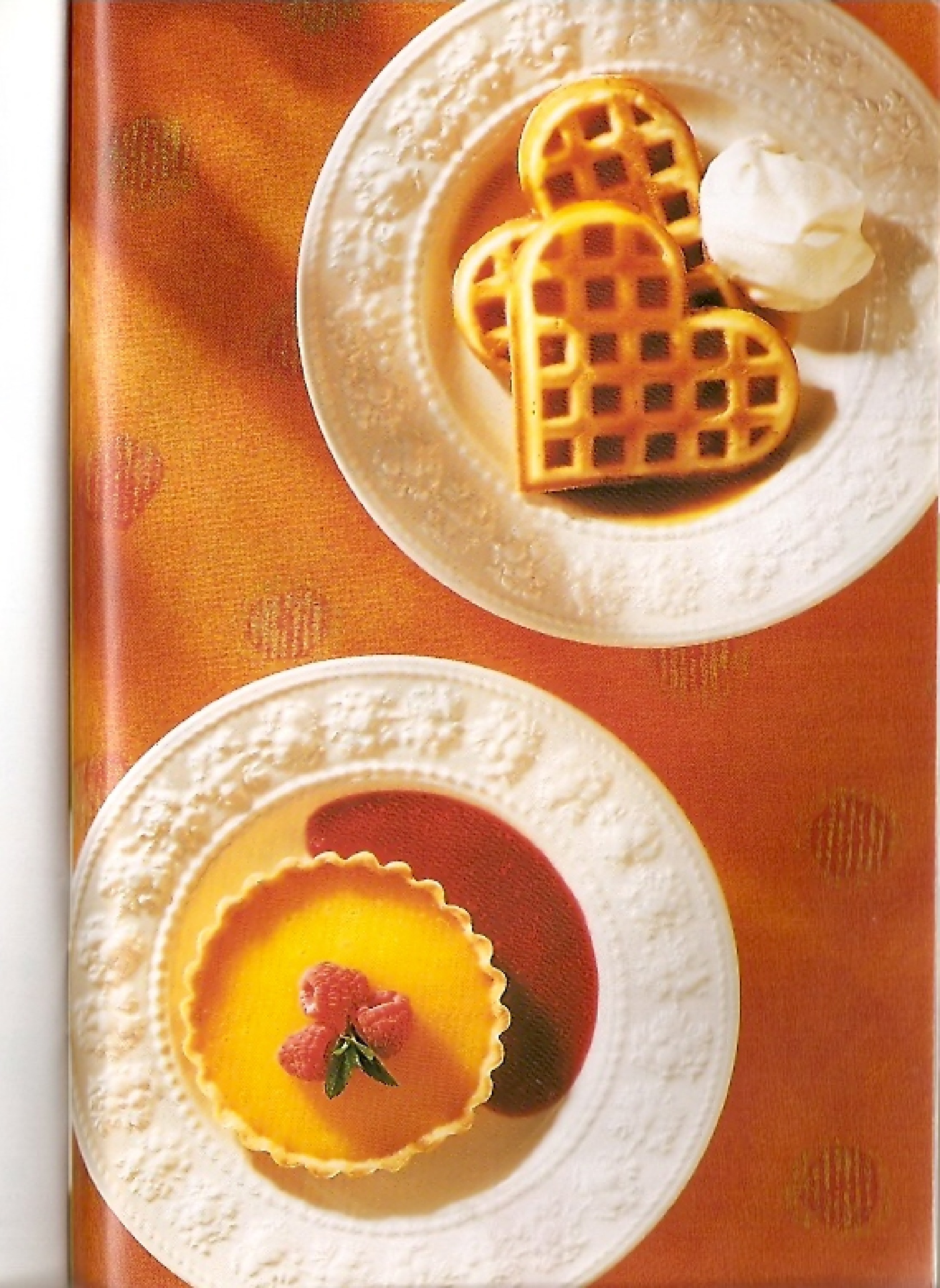
★ ***Preparación:*** *8 min*
Tiempo de cocción: *ninguno*
Para *1-1½ tazas, aprox.*

250 g de fresas, frambuesas o moras
2-4 cucharadas de azúcar glas
1 cucharada de zumo de limón
1-2 cucharadas de Cointreau o de Grand Marnier, opcional

1. Corte el casquete a las bayas y póngalas en la batidora; añada el azúcar glas y el zumo de limón y bátalo hasta que quede un puré fino.
2. Añada el Cointreau o el Grand Marnier, al gusto. Se puede conservar tapado en la nevera hasta 3 días.

Sírvalo con fruta al natural o cocida entera, postres de gelatina, *soufflés* o helados.

Consejo: emplee bayas frescas o congeladas, éstas se encuentran en muchos supermercados. Pase por un colador el puré de bayas si desea una salsa más fina. Si quiere variar, haga *coulis* de mango: pele 2 mangos, deshuéselos y bátalos; o bien utilice puré de mango congelado; siga luego las mismas indicaciones.



Salsa escocesa de mantequilla (arriba) y Coulis de bayas

SECRETOS PARA PREPARAR SALSAS

Para hacer algo especial de una comida de todos los días, basta con emplear una buena salsa. Aunque muchas salsas se hacen simplemente mezclando varios ingredientes, algunas salsas clásicas requieren ciertas técnicas que se deben seguir estrictamente, lo que no significa que sean difíciles de hacer. Las siguientes indicaciones le ayudarán a onseguir siempre buenas salsas. Procure usar cazos de acero inoxidable y de fondo grueso; si fuesen de aluminio, utilice para remover sólo cucharas de madera, ya que las de metal pueden alterar el color de la salsa. Los cazos de acero inoxidable con fondo grueso reparten el fuego uniformemente y es más difícil que la salsa se agarre en el fondo.



Rehogue la harina en la mantequilla durante 1 minuto aprox. (salsa blanca).



Remueva la mezcla hasta que esté fina antes de añadir más leche (salsa blanca)

SALSA BLANCA: no puede faltar en el repertorio de todo cocinero, si bien el "miedo a los grumos" puede hacerle desistir. La harina debe rehogarse con la mantequilla, lo que se conoce como *roux*, durante 1 minuto para que no sepa cruda. Se añade después la leche poco a poco, removiendo bien cada vez hasta obtener una pasta fina. Puede añadir la leche más deprisa según vaya terminándola, pero debe deshacer todos los grumos antes de añadir más, luego ya no podrá. Si la deja reposar unos minutos antes de servirla, ponga plástico transparente directamente sobre su superficie para que no se seque.

SALSA HOLANDESA: puede resultar en principio difícil, pero no se desanime: una vez que sepa cómo, le será facil hacerla. Al igual que la mayonesa, la holandesa es una salsa emulsionada y sus ingredientes deben combinarse correctamente para conseguir el espesor deseado y que no se desligue una vez elaborada. La mantequilla deberá clarificarse, esto es, una vez derretida, hay que quitar la espuma de la superficie y el suero del fondo del cazo; así la salsa le quedará más fina. Las yemas de huevo deben batirse con el agua en un cazo a fuego muy lento hasta que la mezcla quede espesa pero esponjosa; entonces se retira del fuego, constituyendo una base estable para la salsa. Añada poco a poco la mantequilla, removiendo sin parar hasta que se emulsione la salsa. Si quiere hacerla en la batidora, bata las yemas y añada poco a poco la mantequilla caliente hasta que emulsione.



Para clarificar la mantequilla quite la espuma de la superficie (holandesa).



Eche poco a poco la mantequilla sobre las yemas batidas (holandesa).

MAYONESA: se basa en los mismos principios que la holandesa. Primero, bata las yemas con la mostaza y el zumo de limón; luego añada el aceite –al principio gota a gota, para ir aumentando el caudal hasta echarlo en hilillo fino– sin dejar de batir. Para evitar que se le resbale el cuenco, póngalo sobre un paño húmedo. También puede hacer la mayonesa en la batidora.



Eche el aceite a gotas sobre la base de las yemas, la mostaza y el zumo (mayonesa).



Con la batidora en funcionamiento, vierta el aceite en hilillo fino (mayonesa).

LAS SALSAS DE CADA PLATO

PLATOS	SALSAS
TERNERA	
A LA PLANCHA	Pimienta verde en grano; bearnesa; de setas Shiitake; de vino tinto; cremosa de champiñón; de tomate espesa; de cebolla caramelizada; favorita; acompañamiento de berenjenas; todas las mantequillas de sabores
GRATINADA O BARBACOA	Bearnesa; de setas Shiitake; de tomate espesa; de cebolla caramelizada; favorita; barbacoa; todas las mantequillas de sabores
ASADA	Bearnesa; tradicional para asados; de setas Shiitake; de cebolla caramelizada; acompañamiento de berenjenas; crema de rábano picante
A LA BARBACOA	De setas Shiitake; de tomate espesa; Satay; rápida de cacahuete; de cebolla caramelizada; favorita; barbacoa; mexicana de tomates gratinados; mexicana de pimiento rojo; todas las mantequillas de sabores
EN FIAMBRE	Blanca; de perejil.
CARNES FRÍAS	Favorita; de manzana; acompañamiento de berenjenas; crema de rábano picante; Chutney de frutas; Chutney de mango; acompañamiento de maíz; mexicana de melocotón; acompañamiento de tomate; mermelada de chile
SALCHICHAS	De Curry; de cebolla caramelizada; favorita; barbacoa; Chutney de mango; acompañamiento de tomate; Chutney de frutas
HAMBURGUESAS	De setas Shiitake; Satay; rápida de cacahuete; de cebolla caramelizada; para tacos; favorita; barbacoa; acompañamiento de berenjenas; crema de rábano picante; acompañamiento de tomate; mermelada de chile; mexicanas de melocotón, de tomates gratinados y de pimiento rojo; mayonesa
CORDERO	
CHULETAS, COSTILLAS Y RIÑONADA A LA PLANCHA	De vino tinto; de hierbabuena; de setas Shiitake; favorita; acompañamiento de berenjenas o de tomate
CHULETAS Y COSTILLAR GRATINADOS	De setas Shiitake; de mostaza
A LA BARBACOA	Mexicanas de tomates gratinados y de pimiento rojo
ASADO	Tradicional para asados; de hierbabuena

CARNE	SALSAS
CERDO	
FILETES, CHULETAS Y SOLOMILLO A LA PLANCHA	De setas Shiitake; de limón china; agridulce; de arándanos especiada; de mostaza; de manzana; mexicanas de melocotón y de mango con hierbabuena; mantequilla de mostaza
CHULETAS GRATINADAS	De setas Shiitake; de manzana; de mostaza
A LA BARBACOA	Mexicanas de melocotón y de mango con hierbabuena; mantequilla de mostaza
ASADO	De setas Shiitake; tradicional para asados; de arándanos especiada; de manzana
TERNERA BLANCA	
FILETES A LA PLANCHA Y ESCALOPES	De tomate espesa; Ángel; cremosa de champiñón; de mostaza
POLLO/PAVO	
PECHUGA A LA PLANCHA	De pimienta verde en grano; de setas Shiitake; de tomate; cremosa de champiñón; de limón china; agridulce; de arándanos especiada
ASADO	Tradicional para asados; de pan; de arándanos especiada
A LA BARBACOA	De setas Shiitake; de tomate; Satay; de cacahuete rápida; de limón china; agridulce; mexicanas de melocotón, de tomates gratinados y de pimiento rojo
ESTILO CAZA	Tradicional para asados; de vino tinto; de cebolla caramelizada
MARISCOS Y PESCADOS	
Mariscos	
GAMBAS, LANGOSTINOS, LANGOSTA Y CANGREJOS	Ángel; salsa rosa; aliños de las Mil Islas, de limón mediterráneo y verde de la diosa
OSTRAS Y MEJILLONES	Blanca; de queso; de tomate; Ángel
VIEIRAS	Salsa rosa; aliños de las Mil Islas y de limón mediterráneo

PLATOS	SALSAS
SALMÓN	
A LA PLANCHA	Bearnesa; Ángel; de eneldo; aliño de limón mediterráneo; mexicanas de melocotón y de mango con hierbabuena
COCIDO ENTERO O EN FILETES	Bearnesa; Ángel
TRUCHA	
AHUMADA	Crema de rábano picante
ATÚN	
A LA PLANCHA O A LA BARBACOA	De setas Shiitake; de tomate y aceite; todas las salsas mexicanas
FILETES DE PESCADO BLANCO	
A LA PLANCHA, GRATINADOS	Ángel; agridulce; de eneldo
GRATINADOS O A LA BARBACOA	Mexicanas de tomate, de pimiento rojo y de mango con hierbabuena
FRITOS	De limón china; agridulce; tártara
PESCADOS ENTEROS	
AL HORNO, A LA PLANCHA O A LA BARBACOA	De limón china; agridulce; de eneldo
PESCADOS AHUMADOS	
ABADEJO, ARENQUE	Blanca; de perejil; de queso

VERDURAS

ALCACHOFAS	Ángel; holandesa; mayonesa; alioli
ESPÁRRAGOS	Ángel; holandesa; holandesa de naranja; mayonesa; alioli
JUDÍAS VERDES	Ángel
BRÉCOL	Blanca; de queso
COLIFLOR	Blanca; de queso
PATATAS	De eneldo; aliño de queso azul; acompañamiento de maíz; alioli
TOMATES	Vinagreta; vinagretas de hierbas, de ajo y limón y balsámica

PLATO	SALSAS
ENSALADAS	
ESTILO ASIÁTICO	Aliño de naranja y sésamo
DE AGUACATE	Todas las vinagretas; salsa mexicana de melocotón
CÉSAR	Aliño César
DE POLLO	Aliño de limón mediterráneo; mayonesa
DE HUEVO	Mayonesa
VERDE	Aliño de las Mil Islas; todas las vinagretas; aliños de queso azul y de limón mediterráneo
DE PASTA	Vinagreta de ajo y limón; aliño de naranja y sésamo; mayonesa
DE PATATA	De eneldo; aliño templado de beicon; todas las vinagretas; mayonesa
DE ESPINACAS	Aliños de naranja y sésamo y templado de beicon
PASTA	De setas Shiitake; de tomate espesa; boloñesa; mexicanas de tomates gratinados y de pimiento rojo; todos los pestos

DULCES

FRUTAS FRESCAS	De nata al brandy; de nata al Muscat; Coulis de bayas
FRUTAS COCIDAS	De nata al brandy; de nata al Muscat; crema inglesa; Coulis de bayas
HELADOS	De chocolate caliente; de moca; escocesa de mantequilla; Coulis de bayas
TORTITAS, GOFRES	De chocolate caliente; escocesa de mantequilla; Coulis de bayas; de manzana
FUDINES AL BAÑO MARÍA O AL HORNO	De nata al brandy; crema inglesa; de moca
PASTELES DE FRUTAS Y TARTAS	De nata al Muscat; crema inglesa

ÍNDICE

OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN:

Aperitivos y entrantes
Asados
Auténticos puddings ingleses
Budines clásicos
Brownies, dulces de
azúcar y coberturas
Clásicas recetas con patatas
Clásicos de chocolate
Clásicos guisos y cazuelas
Cocina cajún
Cocina china
Cocina escocesa
Cocina española
Cocina francesa
Cocina griega
Cocina india
Cocina indonesia
Cocina inglesa
Cocina irlandesa
Cocina italiana
Cocina japonesa y coreana
Cocina libanesa
Cocina ligera
Cocina marroquí
Cocina mexicana
Cocina para niños
Cocina popular internacional
Cocina tailandesa
Cocina tex-mex
Cocina vegetariana rápida
Comida rápida para niños
Comidas y meriendas para
niños
Deliciosas ensaladas
Deliciosas recetas de carne
picada
Deliciosas recetas de pollo
Deliciosos platos al curry
Detalles navideños
Banquetes, dulces y regalos
Dulces y bombones
El mundo de las
hamburguesas
Fiestas infantiles
Galletas, pastas y mantecadas
Guisos y cazuelas
Helados y postres
Las hierbas imprescindibles
Las mejores recetas de pasta
Masas y hojaldres
Meze
Cocina mediterránea
Cocina vegetariana rápida
Muffins & Scones
Nuevas recetas de verdura
Nuevas recetas infantiles
Panes y bollería
Pasta perfecta
Pasta rápida
Pasteles al instante
Pasteles rápidos y sabrosos
Pasteles y puddings
Pasteles y tartas
Pequeñas delicias de fiesta
Pescados y mariscos
Pizzas y gratinados
Platos clásicos de arroz
Platos clásicos de verduras
Pollo al minuto
Presentes navideños
Recetas y detalles
Recetas de patata populares
Recetas para sorprender
Repostería clásica
Tartas y pasteles
Sabrosas recetas de pollo
Sabrosas tapas
Salsas y aliños
Salteados y guisos de sartén
Sensacionales cócteles y
bebidas para fiestas
Sopas de todo el mundo
Tapas
Tartas de fiestas infantiles
Tartas y pasteles de chocolate
Tartas y pasteles de queso
Tartas dulces y saladas
Tentadoras pastas de té
Todo para la barbacoa
Tortillas, crêpes y rebozados
Yum Cha y otras delicias
asiáticas



KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH · Bonner Straße 126 · D-50968 Colonia